



### 13. Grand Prix 2020.

#### Grand PRix za komunikaciju događanja

**Dobitnik nagrade: Alert i Dva srca i kuhača za Restoran Pelegrini: „Chef’s Stage – Međunarodni kongres gastronomije i ugostiteljstva“**

Projekt je realiziran u ožujku 2019.

**Analiza situacije:** Restoran Pelegrini oduvijek teži izvrsnosti i ulaže u obrazovanje mladih kadrova, inzistira na besprijekornoj gastronomiji i servisu, prati svjetske trendove, a sve s ciljem visoke i moderne interpretacije bogatog gastronomskog nasljeđa dalmatinske kuhinje. Osvojili su brojne domaće nagrade, a onda je u ožujku 2018. stiglo zasluženno prestižno svjetsko priznanje - Michelinova zvjezdica. Šibenik je postao dio svjetske gastronomske karte, Pelegrinijev tim po reakcijama medija i posjetitelja primjećuje značaj svoje zvjezdice za Hrvatsku kao turističku destinaciju, a njihov uspjeh prelio se na Šibenik i okolicu, turistička ponuda se prilagodila i podigla kvalitetu na viši nivo.

**Ciljevi:** Pelegrinijev tim osvještava kako u Hrvatskoj, koja pretendira postati svjetska turistička destinacija najvišeg nivoa, nedostaje prilika za edukaciju mladih talenata na najvišem svjetskom nivou, mentoriranih od strane svjetskih gastronomskih autoriteta u svojim područjima. Isto tako cilj je bio pokazati Hrvatsku kao gastronomski plodnu i zanimljivu zemlju.

**Provedba:** Za vrijeme trajanja kongresa na vlastitim su se društvenim mrežama komunicirala sva događanja, komunicirali su i sudionici na svojim profilima, a novinari su se javljali izravno s događanja. Među novinarima je bilo 10 renomiranih austrijskih i njemačkih gourmet novinara, što je rezultiralo objavama u tiskanima i online medijima njemačkog govornog područja. Za širu je javnost omogućen digitalni pristup Chefs' Stageu za svih osam panel diskusija koje su problematizirale aktualne teme hrvatske gastronomije i turizma, uživo putem vlastite Facebook stranice. Četiri ekskluzivna masterclassa čija je svrha, osim edukacije, pokazati prirodno bogatstvo koje nas okružuje te predočiti Hrvatsku kao turističku boutique destinaciju.

**Učinak i vrednovanje uspješnosti komunikacije:** Na kongresu je sudjelovalo više od 650 foodieja i profesionalaca te 95 međunarodnih i domaćih kuhara. Objavljena su i dva intervjua s Rudolfom Štefanom i dva sa stranim chefovima, projekt je bio kontinuirano praćen u medijima, ne samo hrvatskim nego i austrijskim i njemačkim.

**Kreativnost i inovativnost:** Chefs' Stage je donio posve novu formu u Hrvatsku, a kongres koji okuplja svjetsku gastro kremu smjestio se u Šibeniku, dalmatinskom gradu koji je postao planetarno popularan u gastro krugovima jer ima vizionara s Michelinovom zvjezdicom. U Pelegriniju su ponosni što su začetnici dobrog trenda, promicatelji lokalne gastronomije i lokalno uzgojene namirnice i prva hrvatska pozornica za najpoznatije svjetske i domaće chefove.